



Receitas em vídeo

Sobremesas

## Panna Cotta de Doce de Leite com Crocante de Frutos Secos

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

200 g de Leite Condensado Cozido NESTLÉ  
3 folhas de gelatina  
2 embalagens de Natas LONGA VIDA  
PARA O CROCANTE:  
5 g de manteiga  
40 g de açúcar  
40 g de frutos secos sem pele tostados (avelãs, amendoins, amêndoas)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	275,1 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	3,0 g	6%*
<b>Lípidos</b>	3,7 g	5%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	34,4 g	13%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Demolhar as folhas de gelatina em água fria. Levar as natas e o leite condensado ao lume, mexendo até começar a ferver. Retirar do lume e adicionar a gelatina escorrida.
- 2 Untar tacinhas ou copinhos com spray desmoldante ou óleo. Encher com o creme e levar ao frio cerca de 4 horas ou até prender.
- 3 Para o crocante: Picar grosseiramente os frutos secos e doura-los numa frigideira, Derreter o açúcar em lume brando até ficar caramelo claro. Juntar a manteiga e mexer bem. Juntar os frutos secos e deitar sobre papel vegetal. Deixar endurecer e partir em pedaços que vão decorar a panna cotta.
- 4 Desenformar a panna cotta e servir com crocante de frutos secos.